

Hände sind die Visitenkarte des Menschen

Neueröffnung Nagelstudio Fingertip in Hildburghausen



Janina Schleberger ist wieder in ihrem Element - in ihrem neuen Nagelstudio „Fingertip“ in der Apothekergasse 3 in Hildburghausen. Foto: privat

Anzeige: Hildburghausen. Am 2. Januar 2017 öffnete in der Apothekergasse 3 in Hildburghausen das Nagelstudio „Fingertip“ seine Türen. Ein gepflegtes Aussehen der

Fingernägel ist wichtig - für das eigene Wohlbefinden sowie die Wirkung auf seine Mitmenschen.

Unter diesem Slogan pflegte und verschönerte bereits vor etwa sechs Jahre Janina Schleberger (damals noch unter dem Namen Schwamm) schon einmal die Fingernägel ihrer Kunden.

Trotz Babypause und beruflicher Umorientierung ging die Begeisterung für dieses Handwerk nicht verloren und deswegen entschloss sich Janina Schleberger, erneut Nagelfeile und Pinsel in die Hand zu nehmen.

Von Neuauflage (künstliche Verlängerungen) über Naturnagelverstärkung, mit aufwendigem Design, bis hin

zur klassischen Maniküre - das Repertoire der Nageldesignerin lässt keine Wünsche offen. Mit Leidenschaft, handwerklichem Geschick und jahrelanger Erfahrung werden im Nagelstudio Fingertip fast alle Wünsche erfüllt.

In dem neu renovierten Studio unter den Arkaden der Apothekergasse (gegenüber dem NKD) empfängt Janina Schleberger ihre Kunden täglich nach Terminvereinbarung.

Im Eröffnungsmonat Januar gibt es einen Sonderrabatt von 15 % auf alle Leistungen.

Das Nagelstudio Fingertip ist unter der Telefonnummer 0160/95107361 oder per Mail unter fingertip.hbn@gmail.com erreichbar.

Tipps aus Großmutter's Zeiten Gemüse - Kohl - Salat - Obst



Spinat bleibt beim Kochen grün, gibt man mit dem Salz eine Prise Natron ins Wasser.

Spinatgewürz Spinat schmeckt besonders gut nach dem Würzen mit frischem Dill.

Perlzwiebeln in lauwarmes Wasser legen, dann sich sie leichter zu schälen.

Zwiebelringe vor dem Rösten mit Mehl bestäuben, dann werden sie schön knusprig.

Zitronen geben beim Auspressen mehr Saft, wenn sie vorher mit der Hand auf dem Tisch unter leichtem Druck hin und her gerollt werden.

Aufgeschnittene Zitronen mit der Schnittfläche auf einen mit Essig angefeuchteten Teller legen, so bleiben sie länger frisch.

Zwiebeln lassen sich leicht schälen wenn sie zuvor in kaltes Wasser gelegt werden oder die Zwiebeln vor dem Schneiden mit Wasser anfeuchten und das Messer während des Schneidens öfter ins Wasser tauchen.

Verschrumpelte Winteräpfel lassen sich gut schälen, werden sie mit kochendem Wasser überbrüht.

Apfelscheiben gleich nach dem Zurechtmachen (z. B. für Geflügelsalat) mit Zitronensaft beträufeln, dann verfärben sie sich nicht.

Champignons schneiden Mit einem Eierschneider lassen sich frische Champignons gut in Scheiben schneiden.

Champignons bleiben beim Braten hell, wenn man sie nach dem Waschen gleich mit Zitronensaft beträufelt.

„Die kleine Hexe“ - ein Märchen als Theaterstück

Das Burgtheater Heldburg lädt recht herzlich ein

Heldburg. Das Burgtheater Heldburg im Förderverein Veste Heldburg e.V. spielt am Sonntag, dem 8. Januar 2017 noch einmal das Märchen „Die kleine Hexe“.

Es sind noch Karten zu haben. Diese können gerne auch telefonisch vorbestellt werden, da es nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen gibt.

Die Vorstellung findet im Landgasthof Lindenau statt und dauert ca. 1 Stunde.

Beginn ist um 15 Uhr, Einlass ab 14.30 Uhr.

Kartenvorbestellung unter Tel. 036871/21310 bei Susann Heß (Leiterin des Theaters)

Foto: Verein



Zigarettenautomat mit Silvesterböllern geknackt In Technikum Hildburghausen eingebrochen

Römhild. Am 31. Dezember 2016 kam es gegen 10.35 Uhr am Mühlendamm in Römhild zum Diebstahl von Zigaretten aus einem Zigarettenautomaten. Durch bislang unbekannte Täter wurden Silvesterböller angezündet und im Ausgabeschacht des Zigarettenautomaten platziert. Dadurch entstand eine Öffnung, durch welche unbekannte Täter mehrere Zigarettschachteln im Wert von ca. 300 Euro entnehmen konnten. Am Zigarettenautomaten selbst entstand Sachschaden in Höhe von ca. 1200 Euro.

Hildburghausen. Unbekannte Täter drangen in der Zeit vom 22. Dezember 2016, 15 Uhr, bis 2. Januar 2017, 6 Uhr, über ein Fenster in die Büroräume des Hausmeisters im Berufsschulzentrum in der Helenenstraße in Hildburghausen ein. In der Schule wurden einige Türen, unter anderem zum Sekretariat aufgehebelt und die Schränke durchsucht. Ob etwas entwendet wurde und wie hoch der Entwendungsschaden ist, wird derzeit ermittelt. Der verursachte Sachschaden beträgt ca. 2.500 Euro.

Aus der Region - für die Region. • Aus der Region - für die Region.

Schweinefilet in Walnusskruste mit Backpflaumensauce, Speckbohnen und glasierten Babykarotten



Schweinefilet in Walnusskruste, Backpflaumensauce, Speckbohnen und glasierten Babykarotten. Foto: Netto

Unser Rezept der Woche

- Zutaten (für 4 Personen)**
 800 g Schweinefilet im Ganzen
 120 g Walnusskerne
 100 g Butter
 50 g Weißbrot oder Toast ohne Rinde
 1 Knoblauchzehe
 1 kleiner Bund Petersilie
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 1 Eiweiß
 3 TL Pflanzenöl
 500 g Babykarotten (VivaVital)
 1 EL Zucker
 400 g grüne Bohnen (Prinzessbohnen)

20 Scheiben Bacon (Frühstückspeck)
 100 g getrocknete Pflaumen
 200 ml Kalbsfond
 100 ml Rotwein (trocken)
Zubereitung
 Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und im Ganzen von allen Seiten in einer Pfanne scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in eine offene Form geben. Den Bratensatz des Filets mit dem Rotwein ablöschen. Die getrockneten Pflaumen in feine Streifen schneiden und mit dem Kalbsfond zugeben. Für die Kruste die Kräuter fein hacken. Den Knoblauch schälen,

fein hacken und zusammen mit Rosmarin, Petersilie und Thymian in eine Schüssel füllen. Weißbrot fein schneiden oder reiben. Walnüsse fein hacken und mit dem Weißbrot und 50 g weiche Butter in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß aufschlagen und unterheben. Die Masse sollte eine streichfähige Konsistenz haben. Bei Bedarf etwas Semmelbrösel dazu geben. Die Masse gleichmäßig etwa 1/2 cm dick auf das Filet verteilen und im Backofen bei 160° C Ober/Unterhitze ca. 15 min. garen.
 Die Bohnen waschen und an

beiden Enden abschneiden. In etwas Salzwasser ca. 5 min. blanchieren, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Immer etwa 8 - 12 Bohnen in einer Scheibe Bacon zu einem Bündel einrollen. Die Bohnenbündel in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten. Die Babykarotten mit etwas Wasser und 50g Butter in einen Topf geben. Kurz bevor die Flüssigkeit verkocht ist, 1 EL Zucker hinzugeben und die Karotten damit leicht glasieren.
 Das Schweinefilet nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den Speckbohnen, den Karotten und der Backpflaumensauce anrichten. Guten Appetit.
 Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

FLEISCHEREI

**98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201**

Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.

Das Angebot ist gültig vom 09.01. bis 14.01.2017

Schmorbraten ,	100 g nur 0,89 EUR
Eisbein ,	100 g nur 0,39 EUR
Zungenrotwurst ,	100 g nur 0,89 EUR
Salami, italienischer Art	100 g nur 1,49 EUR

Für Druckfehler keine Haftung!

Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.

AGW

Tel.: (0 36 85) 70 96 97

Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

Fleischerei M. Sauerbrey

Angebot vom 10.01. bis 14.01. ausgelöstes Kotelett 100g **0,64 €**

Rippchen 100g **0,35 €**

Kochmettwurst 100g **0,79 €**

Bauernschinken 100g **0,99 €**

Öffnungszeiten:

Di. & Mi.	8.00 - 12.30 Uhr 14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag	8.00 - 19.00 Uhr
Freitag	8.00 - 18.00 Uhr
Samstag	8.00 - 11.00 Uhr

Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Landmarkt der

Milch-Land GmbH Veilsdorf
Landwirtschaft im Grünen Bereich Deutschlands

Eisfelder Str. 66 • 98669 Veilsdorf OT Schackendorf • Tel: 0 36 85 / 6 87 91 32
» direkt an der B 89, ausreichend Parkplätze vorhanden «

Wir haben ein reichhaltiges EDEKA-Lebensmittelsortiment, Getränkemarkt, Wein und Spirituosen sowie Haushaltsartikell!

- **Rotkäppchen Sekt**, versch. Sorten, ... je 0,20 Ltr., **1,00 €**
- **Eilles Kaffee**, je 500 g, **3,69 €**
Nur solange der Vorrat reicht!

Besonders empfehlenswert sind:

Fleisch vom Rind aus eigener Aufzucht:	Fleisch vom Schwein:
Rinderbraten . . . je kg 7.90 €	Koteletts je kg 4.90 €
Kochfleisch je kg 3.50 €	Schnitzel je kg 6.90 €
	Schweinebraten je kg 5.90 €

Besitzer der Thüringer-Wald-Card erhalten 3% Rabatt.

Öffnungszeiten: Mo.-Fr.: 8.30 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 11 Uhr

AGRAR GmbH Streufdorf

Steinfelder Straße 2

Telefon:
(03 68 75) **6 19 19**

Der Metzgermeister empfiehlt:
Angebot vom 09.01. bis 14.01.2017

- **Pökelbraten** 100 g **0,76 €**
- **Rinderbrust** 100 g **0,41 €**
- **Aufschnitt mit Bierschinken** 100 g **0,83 €**
- **Pfefferstangen** 100 g **1,19 €**

Dienstag frisches Wellfleisch
in unseren Verkaufsstellen, solange Vorrat reicht.
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen **ROSTBRATWURST.**
Schweinhälften aus eigener Aufzucht.
Schlachtzubehör erhältlich.